www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

Dalda

ڈالڈا میں پکایئے، سدا مسکرایئے!

# سدا بہار دسترخوان

صحتمند اور ذائقے دار

لذیذ اور لاجواب

کھانوں کی بہار

مرتب: جاناں دلاور

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

FOREVER RECIPES

urdukutabkhanapk.blogspot

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ڈالڈا

# سدا بہار دسترخوان

مرتبہ

جاناں ناز

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# فہرست ریسپیز


| نمبر شمار | عنوان ڈش | صفحہ |
|---|---|---|
| 1 | جام شیریں آئس کریم ڈیلائیٹ | 5 |
| 2 | جام شیریں سلش | 6 |
| 3 | کیچ رولز | 7 |
| 4 | ہاٹ مینگو چٹنی | 9 |
| 5 | کابلی پلاؤ | 11 |
| 6 | سیناسن رائس پڈنگ | 12 |
| 7 | اسپنچ ٹیمپورہ ود فریش ٹماٹو چٹنی | 13 |
| 8 | چکن اسٹیک ود پاستا سیلڈ | 15 |
| 9 | چک پی اینڈ پوٹیٹو مصالحہ | 17 |
| 10 | گرلڈ فروٹ ود ونیلا آئس کریم | 18 |
| 11 | املی تل کے چاول | 19 |
| 12 | پنیر کا کلچہ | 21 |
| 13 | چکن مسی روٹی | 23 |
| 14 | پنجابی سموسہ | 25 |
| 15 | چکن رول پراٹھا | 27 |
| 16 | مینگو پراٹھا | 29 |
| 17 | ہنی فروٹ شیک | 30 |
| 18 | پوٹیٹو پاستا آملیٹ | 31 |
| 19 | مشروم آملیٹ | 33 |
| 20 | ڈیٹ ڈیلائیٹ | 34 |
| 21 | سیمی کوٹڈ ڈیٹ | 35 |
| 22 | لیمن اسپائس رائس | 36 |
| 23 | فرائیڈ ریوالی | 38 |
| 24 | فروٹ سالسہ | 40 |
| 25 | پران پلاؤ | 41 |
| 26 | کالی مرچ قیمہ | 43 |
| 27 | ہاٹ چکن کری | 45 |
| 28 | کولڈ ٹماٹو کیوکمبر سوپ | 47 |
| 29 | گولڈن چکن فلے | 48 |
| 30 | کارن چاٹ | 50 |
| 31 | بریڈ بھلے | 51 |
| 32 | پنیر پکوڑا | 53 |
| 33 | دھواں گوشت | 54 |
| 34 | شاہی کا جو آلو | 56 |
| 35 | مدراسی چاول کے کباب | 58 |
| 36 | لنڈی کوتل کے چپلی کباب | 60 |


www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


| نمبر شمار | عنوان ڈش | صفحہ |
|---|---|---|
| 37 | قیمے کے کچری کباب | 62 |
| 38 | سندھی دیگچی کباب | 64 |
| 39 | کابلی کباب | 66 |
| 40 | اسپائسی آلو کے کباب | 67 |
| 41 | سیخ کباب | 68 |
| 42 | لذیذ کباب | 69 |
| 43 | مچھلی کے مزیدار کباب | 70 |
| 44 | مولی کے کباب | 71 |
| 45 | چپلی کباب | 73 |
| 46 | کریمی چکن رول کباب | 74 |
| 47 | میتھی چمن کباب | 76 |
| 48 | انڈوں کے شامی کباب | 77 |
| 49 | قیمہ کباب مصالحہ | 78 |
| 50 | سندھی کباب | 79 |


www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# جام شیریں آئس کریم ڈیلائیٹ

## اجزاء:

| | |
|---|---|
| دودھ | 1½ کلو |
| کھویا | 50 گرام |
| فریش کریم | 1 کپ |
| کوکونٹ پاؤڈر | 1 کپ |
| چینی | 1 کپ |
| کارن فلور | 1 چائے کا چمچ |
| ونیلا ایسینس | چند قطرے |
| الائچی پاؤڈر | چٹکی بھر |
| جام شیریں | گارنشنگ کے لیے |

## ترکیب:

- دودھ کو ابال کر 20 منٹ تک ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ تھوڑے سے پانی میں چینی اور کارن فلور حل کر کے شامل کر دیں۔ کھویا اور ونیلا ایسینس ڈال کر چمچ سے مسلسل ہلائیں۔
- دودھ گاڑھا ہونے پر الائچی پاؤڈر ڈال کر ٹھنڈا ہونے دیں پھر فریزر میں رکھ لیں۔
- جب قدرے سخت ہو جائے تو کسی بڑے باؤل میں نکالیں اور لکڑی کے چمچ سے خوب ہلائیں اور دوبارہ فریزر میں رکھ دیں۔
- کوکونٹ پاؤڈر اور فریش کریم شامل کر کے ایک گھنٹے بعد مکس کریں اور پھر فریزر میں رکھ دیں۔
- جام شیریں سے سجا کر ٹھنڈی ٹھنڈی آئس کریم ڈیلائیٹ پیش کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# جام شیریں سلش

**اجزاء:**

| | |
|---|---|
| لیموں | 2 عدد (رس نکال لیں) |
| انار کا رس | 2 کھانے کے چمچ |
| جام شیریں | 2 کھانے کے چمچ |
| الائچی پاؤڈر | 1/4 چائے کا چمچ |
| الائچی پاؤڈر | 1/4 چائے کا چمچ |
| کالی مرچ | حسب ذائقہ |
| ادرک (چوپڈ) | 1/4 چائے کا چمچ |
| پانی | 2 کپ |
| برف (کٹی ہوئی) | حسب ضرورت |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

**ترکیب:**

تمام اجزاء بلینڈر میں ڈال کر بلینڈ کر لیں۔

اب برف ڈال کر مزید بلینڈ کریں۔

ٹھنڈا ٹھنڈا جام شیریں سلش تیار ہے۔ چیری سے سجا کر پیش کریں۔

☆.....☆.....☆

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# کیبج رولز

## اجزاء:

| | |
|---|---|
| بند گوبھی کے بڑے پتے | 8 عدد |
| پیاز | 2 عدد (چوپڑ) |
| ہری مرچ | 2 عدد (چوپڑ) |
| پنیر | 1 کپ |
| گرم مصالحہ | 1/2 چائے کا چمچ |
| ہرا دھنیا | حسب ضرورت |
| نمک | حسب ذائقہ |
| دھاگا | رول باندھنے کے لیے |
| ہلدی | چٹکی بھر |
| سرخ مرچ پاؤڈر | چٹکی بھر |
| آئل | فرائنگ کے لیے |

## ترکیب:

☆ تین چائے کے چمچ آئل گرم کر کے پیاز ہلکے براؤن فرائی کریں۔

☆ پھر اس میں پنیر، ہلدی، سرخ مرچ، گرم مصالحہ، ہری مرچ، نمک اور دھنیا ڈال کر 2 سے 3 منٹ

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

مزید فرائی کر کے مصالحہ تیار کر لیں۔

☆ ٹھنڈا ہونے پر یہ مصالحہ بند گوبھی کے ہر پتے میں رکھ کر دو سائیڈ سے فولڈ کریں پھر رول کر کے دھاگا لپیٹ دیں۔

☆ گرم آئل میں ڈیپ فرائی کر لیں۔

☆ تیار ہونے پر ٹماٹو کیچپ کے ساتھ سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

اُردو کُتب خانہ
URDUKUTABKHANAPK.BLOGSPOT

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اُردو کُتب خانہ پی کے
urdukutabkhanapk.blogspot

# ہاٹ مینگو چٹنی

**اجزاء:**

| | |
|---|---|
| آم | 3 عدد (چھیل کر کیوبز کاٹ لیں) |
| ہری مرچیں | 10 عدد (چوپڑ) |
| لیموں کے چھلکے (چوپڑ) | 1 چائے کا چمچ |
| لیمن جوس | 1 چائے کا چمچ |
| زیرہ | 1 چائے کا چمچ |
| ثابت خشک دھنیا | 1 چائے کا چمچ |
| رائی دانہ | 1 چائے کا چمچ |
| سونف | 1/2 چائے کا چمچ |
| میتھی دانہ | 1/4 چائے کا چمچ |
| ادرک | 1/2 انچ کا ٹکڑا (چوپڑ) |
| آئل | 6 چائے کے چمچ |
| نمک | حسب ذائقہ |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

**ترکیب:**

☆ پین میں 2 چائے کے چمچ آئل گرم کر کے آم کے کیوبز اتنے فرائی کریں کہ وہ نرم ہو جائیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



☆ آم کو پین سے نکال کر اچھی طرح میش کر کے الگ رکھ دیں۔

☆ میتھی دانہ، سونف، زیرہ اور دھنیے کو ڈرائی روسٹ کر کے موٹا موٹا کوٹ لیں۔

☆ بقیہ آئل پین میں گرم کر کے رائی دانہ کڑکڑائیں پھر اس میں ادرک اور ہری مرچ ڈال کر 2 منٹ فرائی۔

☆ اب اس میں آم، کٹا ہوا مصالحہ، نمک، لیموں کے چھلکے اور لیمن جوس شامل کر کے ہلکی آنچ پر ابال آنے تک پکائیں۔

☆ باٹ مینگو چٹنی تیار ہے۔

☆.....☆.....☆

اُردو کُتب خانہ
URDUKUTABKHANAPK.BLOGSPOT

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# کابلی پلاؤ

## اجزاء:

| | |
|---|---|
| چاول | 4 کپ (دو کنی رکھ کر ابال لیں) |
| پانی | 4 کپ |
| کشمش | 1/2 کپ |
| مٹن | 1 کلو |
| پیاز | 2 عدد (چوپڈ) |
| گاجر | 3 عدد (جولین کاٹ لیں) |
| کالی مرچ | 1 چائے کا چمچ |
| سبز الائچی | 1/2 چائے کا چمچ |
| زیرہ | 1/2 چائے کا چمچ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| دیجی ٹیبل آئل | حسب ضرورت |

## ترکیب:

☆ آئل گرم کر کے پیاز فرائی کر لیں۔

☆ اب اس میں گوشت کو 10 منٹ فرائی کر کے کالی مرچ، نمک اور پانی ڈال کر اتنا پکائیں کہ گوشت گل جائے اور پانی خشک ہو جائے۔

☆ پھر اس میں کشمش، گاجر، سبز الائچی، زیرہ اور چاول مکس کر کے دم لگا دیں۔

☆ تیار ہونے پر گرم گرم چاول سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# سینامن رائس پڈنگ

## اجزاء:

| | |
|---|---|
| دودھ | 1 لٹر |
| مکھن | 1/4 کپ |
| کریم | 1 کپ |
| چاول | 1 کپ |
| گرم دودھ | 1 کپ |
| چینی | 2 کپ |
| انڈے | 4 عدد |
| دار چینی پاؤڈر | 1/2 کھانے کا چمچ |

## ترکیب:

☆ پین میں دودھ، دار چینی پاؤڈر، مکھن اور چاول ڈال کر ابالیں پھر آنچ ہلکی کر کے 30 منٹ تک پکائیں کہ چاول نرم ہو جائیں۔

☆ اب اس میں چینی شامل کر کے ہلاتے جائیں۔

☆ ایک باؤل میں انڈے اور کریم کو اچھی طرح پھینٹ کر اس میں گرم دودھ شامل کرتے ہوئے مکس کریں۔

☆ اس مکسچر کو بھی پین میں شامل کر کے ہلکی آنچ پر مزید 10 منٹ ہلاتے ہوئے پکائیں یہاں تک کہ گاڑھا ہو جائے۔

☆ سرونگ باؤل میں ڈال کر ٹھنڈا کریں اور سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# اسپنچ ٹیمپورہ وود فریش ٹماٹو چٹنی

اجزاء:

| | |
|---|---|
| پالک کے پتے | 10 سے 15 عدد |
| بیسن | 1 کپ |
| ادرک لہسن پیسٹ | 1 چائے کا چمچ |
| سرخ مرچ پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| آئل | حسب ضرورت |

## فریش ٹماٹو چٹنی

| | |
|---|---|
| ٹماٹر | 1 عدد (چوپڑ) |
| ہرا دھنیا (چوپڑ) | 1/4 کپ |
| پیاز (چوپڑ) | 1/4 کپ |
| لیمن جوس | 1/4 کپ |
| براؤن شوگر | 1 چائے کا چمچ |
| ہری مرچ (چوپڑ) | 1 کھانے کا چمچ |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



نمک ❁❁❁ حسب ذائقہ

ترکیب:

☆ چنی کے اجزاء اچھی طرح بلینڈ کر کے چنی تیار کر لیں۔

☆ بیسن، ادرک، لہسن، پیسٹ، سرخ مرچ پاؤڈر، نمک اور ٹھنڈا پانی ملا کر بیٹر بنا لیں۔

☆ پالک کے پتوں کو بیٹر میں ڈبو کر آئل میں فرائی کر لیں۔

☆ تیار ہونے پر فریش ٹماٹو چنی کے ساتھ سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

اُردو کُتب خانہ
URDUKUTABKHANAPK.BLOGSPOT

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

اُردو کُتب خانہ پی کے
urdukutabkhanapk.blogspot

# چکن اسٹیک ود پاستا سیلڈ

اجزاء:

| | |
|---|---|
| بون لیس چکن بریسٹ | 1 عدد (4 باریک سلائسز کاٹ لیں) |
| لیموں | 1 عدد (جوس نکال لیں) |
| روز میری | 1 کھانے کا چمچ |
| سرخ مرچ پاؤڈر | 1 کھانے کا چمچ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| اولیو آئل | حسب ضرورت |

## پاستا سیلڈ کے لیے

| | |
|---|---|
| بوائلڈ میکرونی | 2 کپ |
| مایونیز | 1/2 کپ |
| روسٹڈ اخروٹ | 1/2 کپ |
| کشمش | 1/4 کپ |
| پارسلے (چوپڈ) | 1/4 کپ |
| چلی گارلک باٹ سوس | 2 کھانے کے چمچ |

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



| | | |
|---|---|---|
| اولیو آئل | ❁❁❁ | 2 کھانے کے چمچ |
| کالی مرچ | ❁❁❁ | حسب ذائقہ |
| نمک | ❁❁❁ | حسب ذائقہ |

ترکیب:

☆ چکن کو روز میری، 1/4 کپ اولیو آئل، لیمن جوس، سرخ مرچ پاؤڈر اور نمک لگا کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔

☆ سیلڈ کے تمام اجزاء مکس کر لیں۔

☆ گرل پین گرم کر کے چکن اسٹیک کو دونوں سائیڈ سے پک جانے تک گرل کریں۔

☆ تیار ہونے پر پاستا سیلڈ کے ساتھ سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

اُردو کُتب خانہ

URDUKUTABKHANAPK.BLOGSPOT

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# چک پی اینڈ پوٹیٹو مصالحہ

اجزاء:

| | |
|---|---|
| سفید چنے | 1½ کپ (ابلے ہوئے) |
| آلو (کیوبز میں کٹے ہوئے) | 1/2 کپ |
| پیاز | 1 عدد (چوپڈ) |
| ٹماٹر | 1 عدد (چوپڈ) |
| ادرک لہسن پیسٹ | 1 چائے کا چمچ |
| میٹ مصالحہ پاؤڈر | 1 کھانے کا چمچ |
| لیمن جوس | 1 کھانے کا چمچ |
| آئل | 2 کھانے کے چمچ |
| سبز دھنیا | حسب ضرورت |
| نمک | حسب ذائقہ |

ترکیب:

☆ پین میں آئل گرم کر کے پیاز گولڈن براؤن کریں پھر اس میں ادرک، لہسن پیسٹ، نمک، میٹ مصالحہ پاؤڈر اور ٹماٹر ڈال کر 2 منٹ پکائیں۔

☆ سفید چنے اور آلو شامل کر کے 1 منٹ مزید پکائیں۔

☆ 1/4 کپ پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر آلو گل جانے تک پکائیں۔

☆ لیمن جوس مکس کریں اور سبز دھنیے سے گارنش کر کے نان کے ساتھ سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# گرلڈ فروٹ ود ونیلا آئس کریم

**اجزاء:**

| | |
|---|---|
| مینگو | 2 عدد (موٹے سلائسز کاٹ لیں) |
| آڑو | 4 عدد (دو ٹکڑوں میں کاٹ لیں) |
| پائن ایپل (سلائسز) | 4 سے 5 عدد |
| ونیلا آئس کریم | 3 سکوپ |
| براؤن شوگر | 1/4 کپ |
| مکھن | 1/4 کپ |
| پودینہ | 4 سے 5 پتے |

**ترکیب:**

☆ تمام پھلوں پر برش کی مدد سے مکھن لگا کر براؤن شوگر چھڑک دیں۔

☆ ان کو گرل پین گرم کر کے گرل کر لیں۔

☆ ڈش میں پھل اور ونیلا آئس کریم ڈال کر پودینے کے پتوں سے سجا کر سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# املی تِل کے چاول

**اجزاء:**

| | |
|---|---|
| گارڈ رائس باسمتی چاول | 1½ کپ (بھیگے ہوئے) |
| پیاز | 1 عدد (باریک کاٹ لیں) |
| ہلدی | 1/4 چائے کا چمچ |
| لہسن پیسٹ | 1 چائے کا چمچ |
| ادرک پیسٹ | 1 چائے کا چمچ |
| سرخ مرچ | 1 چائے کا مرچ |
| ہرا دھنیا | 2 کھانے کے چمچ |
| املی کا گودا | 2 کھانے کے چمچ |
| بھنے ہوئے تل | 3 کھانے کے چمچ |
| تیل | حسب ضرورت |
| نمک | حسب ضرورت |

**ترکیب:**

☆ گارڈ رائس ایک کنی رکھ کر ابال لیں۔

☆ پین میں 3 کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے پیاز گولڈن فرائی کریں اور نکال کر الگ رکھ لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


☆ اسی آئل میں لہسن، ادرک پیسٹ فرائی کریں۔

☆ ہلدی اور سرخ مرچ شامل کر کے مزید ایک منٹ بھونیں۔

☆ اب املی کا گودا ڈالیں اور 2 سے 3 منٹ تک پکائیں پھر نمک شامل کر دیں۔

☆ گارڈ رائس اور بھنے ہوئے تل ڈال کر دم لگا دیں۔

☆ آخر میں ہرا دھنیا اور فرائیڈ پیاز مکس کر کے گرم گرم گارڈ رائس پیش کریں۔

☆.....☆.....☆

اُردو کُتب خانہ
URDUKUTABKHANAPK.BLOGSPOT

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# پنیر کا کلچہ

اجزاء:

## نان کے لیے

| | |
|---|---|
| میدہ | 2 کپ |
| دودھ | 1/2 کپ |
| بیکنگ پاؤڈر | 1/2 چائے کا چمچ |
| نمک | 1/2 چائے کا چمچ |
| میٹھا سوڈا | 1/4 چائے کا چمچ |
| چینی | 1 چائے کا چمچ |
| دہی | 1 کھانے کا چمچ |
| آئل | 3 کھانے کے چمچ |
| دیسی گھی | حسب ضرورت |

## سٹفنگ کے لیے

| | |
|---|---|
| کانیج چیز | 200 گرام (کش کرلیں) |
| ہری مرچیں | 2 عدد (چوپڈ) |
| سبز دھنیا (چوپڈ) | 2 کھانے کے چمچ |

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



نمک ❁❁❁ حسب ذائقہ

ترکیب:

☆ میدے میں بیکنگ پاؤڈر، میٹھا سوڈا اور نمک مکس کر کے چھان لیں۔

☆ اس میں چینی، دودھ، دہی اور 1/4 کپ پانی ڈال کر گوندھ لیں۔

☆ اس پر آئل لگا دیں اور گیلے کپڑے سے ڈھانپ کر 1 گھنٹے کے لیے رکھ دیں پھر 4 حصوں میں تقسیم کر لیں۔

☆ سٹفنگ کے تمام اجزاء مکس کر کے 4 حصوں میں تقسیم کریں۔

☆ میدے کے ایک حصے کو ذرا سا پھیلا کر کا مچ چیز کا ایک حصہ درمیان میں رکھیں اور کنارے ملا کر بند کر لیں اسی طرح باقی تین بھی تیار کر کے گیلے کپڑے سے مزید 5 منٹ تک ڈھانپ دیں۔

☆ چاروں حصوں کو ہاتھوں سے کلچے کی شکل میں پھیلا لیں۔

☆ بیکنگ ٹرے میں رکھ کر پہلے سے 180°C پر گرم شدہ اوون میں 15 منٹ تک بیک کر لیں۔

☆ گرما گرم پنیر کلچہ دیسی گھی لگا کر پیش کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# چکن مسّی روٹی

اجزاء:

| | |
|---|---|
| چکن قیمہ | 1½ کپ |
| آٹا | 1 کپ |
| بیسن | 1 کپ |
| پیاز | 1 عدد (چوپڈ) |
| انڈا | 1 عدد (پھینٹ لیں) |
| سبز مرچیں | 4 عدد (چوپڈ) |
| چاٹ مصالحہ | 1 چائے کا چمچ |
| ہلدی | 1 چائے کا چمچ |
| انار دانہ | 1 کھانے کا چمچ |
| سبز دھنیا (چوپڈ) | 2 کھانے کے چمچ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| آئل | حسب ضرورت |

ترکیب:

☆ تمام اجزاء کو ملا کر پانی سے گوندھ لیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



☆ گوندھے ہوئے آمیزے کے پیڑے بنالیں۔

☆ توا گرم کر کے آئل لگائیں اور پیڑے کی روٹی بنا کر دونوں اطراف سے گولڈن براؤن ہونے تک پکالیں۔

☆ چکن مسی روٹی گرم گرم پیش کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# پنجابی سموسہ

اجزاء:

## پیسٹری کے لیے

| | |
|---|---|
| میدہ | 1 کپ |
| اجوائن | 1/2 چائے کا چمچ |
| آئل | 3 کھانے کے چمچ |
| نمک | حسب ذائقہ |

## فلنگ کے لیے

| | |
|---|---|
| آلو | 4 سے 5 عدد (1/2 انچ کے کیوبز کاٹ لیں) |
| مٹر | 1/2 کپ (ابال لیں) |
| زیرہ | 1 چائے کا چمچ |
| آمچور | 1 چائے کا چمچ |
| لال مرچ | 1 چائے کا چمچ |
| گرم مصالحہ | 1 چائے کا چمچ |
| سبز دھنیا (چوپڑ) | 2 کھانے کے چمچ |

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



| | | |
|---|---|---|
| ادرک | ❁❁❁ | 1 انچ کا ٹکڑا (چوپڈ) |
| سبز مرچ | ❁❁❁ | 3 سے 4 عدد (چوپڈ) |
| آئل | ❁❁❁ | حسب ضرورت |
| نمک | ❁❁❁ | حسب ذائقہ |

ترکیب:

☆ پیسٹری کے تمام اجزاء میں تھوڑا سا پانی شامل کر کے سخت گوندھ لیں اور گیلے کپڑے سے ڈھانپ کر 15 منٹ کے لیے رکھ دیں۔

☆ دو کھانے کے چمچ آئل گرم کر کے زیرہ فرائی کریں پھر اس میں ادرک، سبز مرچیں اور آلو شامل کر کے بھونیں۔

☆ لال مرچ پاؤڈر، آمچور، گرم مصالحہ اور نمک شامل کر کے پکائیں۔

☆ اب تھوڑا سا پانی شامل کر کے اتنا پکائیں کہ آلو گل جائیں۔

☆ مٹر شامل کر کے 5 منٹ تک پکنے دیں پھر سبز دھنیا ڈال کر چولہے سے اتار لیں۔

☆ میدے کے پیڑے بنا کر روٹی بیل لیں اور درمیان سے کاٹ کر دو حصے کر لیں۔

☆ ایک حصے کے درمیان میں آلو والا آمیزہ رکھیں اور انڈے کی سفیدی سے کنارے جوڑ کر سموسہ بند کر دیں۔

☆ اسی طرح تمام سموسے تیار کر کے گرم تیل میں گولڈن براؤن تل لیں۔

☆ گرم گرم پنجابی سموسے املی کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# چکن رول پراٹھا

اجزاء:

| | |
|---|---|
| بون لیس چکن | 1/2 کلو (چھوٹے پیس کر لیں) |
| پیاز | 1 عدد (باریک کاٹ لیں) |
| لیموں | 1 عدد (رس نکال لیں) |
| کھیرا | 1 عدد (باریک کاٹ لیں) |
| فروزن پراٹھے | 4 عدد |
| کالی مرچ پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ |
| سفید زیرہ | 1 چائے کا چمچ |
| گرم مصالحہ | 1/2 چائے کا چمچ |
| اجینوموتو | 1/2 چائے کا چمچ |
| ادرک لہسن پیسٹ | 1 کھانے کا چمچ |
| سویا سوس | 1 کھانے کا چمچ |
| سرکہ | 2 کھانے کے چمچ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| آئل | حسب ضرورت |

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


ترکیب:

☆ چکن کو نمک، 1 چمچ سرکہ، لیموں کا رس اور سویا سوس لگا کر رات بھر کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔

☆ پین میں آئل گرم کر کے ادرک لہسن پیسٹ کو ہلکا فرائی کریں پھر اس میں چکن، اجینوموتو، کالی مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ اور سفید زیرہ ڈال کر اچھی طرح پکالیں۔

☆ پیاز اور کھیرے کو بقیہ سرکہ میں ڈال کر الگ رکھ دیں۔

☆ پراٹھے کو توے پر آئل لگا کر پکائیں۔

☆ پراٹھے میں چکن، پیاز اور کھیرا رکھ کر رول کر لیں اور گرم گرم پیش کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# مینگو پراٹھا

**اجزاء:**

| | |
|---|---|
| آم | 1 عدد |
| آٹے کے پیڑے | 2 عدد |
| پودینہ (چوپڈ) | 1 چائے کا چمچ |
| چینی | حسب ذائقہ |
| گھی | حسب ضرورت |

**ترکیب:**

☆ آم چھیل کر گودے کو اچھی طرح میش کر لیں۔

☆ چینی اور پودینے کو گودے میں مکس کر لیں۔

☆ پیڑے کو بیل کر آم کا گودا اس پر پھیلائیں۔

☆ دوسرا پیڑا بیل کر اس کے اوپر رکھیں اور پراٹھا بنا لیں۔

☆ گرم توے پر گھی لگا کر پراٹھے کو گولڈن براؤن کر لیں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# ہنی فروٹ شیک

اجزاء:

| | |
|---|---|
| شہد | 5 کھانے کے چمچ |
| لیموں کا رس | 2 کھانے کے چمچ |
| کیلے | 3 عدد (چھوٹے ٹکڑے کر لیں) |
| آم | 2 عدد (چھیل کر کیوبز کاٹ لیں) |
| دہی | 2 کپ |
| آئس کیوبز | حسب ضرورت |
| پودینہ | 2 سے 3 پتے |

ترکیب:

☆ کیلے اور آم کو ایک گھنٹے کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔

☆ اب کیلا، آم، لیموں کا رس، دہی اور شہد اچھی طرح بلینڈ کر لیں۔

☆ برف ڈال کر مزید بلینڈ کریں۔

☆ پودینے کے پتے سجا کر ٹھنڈا ٹھنڈا پیش کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# پوٹیٹو پاستا آملیٹ

**اجزاء:**

| | |
|---|---|
| پاستا | 100 گرام (ابال لیں) |
| چیز (کش کر لیں) | 30 گرام |
| آلو | 1 عدد (ابال کر کاٹ لیں) |
| پیاز | 1 عدد (سلائسز کاٹ لیں) |
| زکونی | 1 عدد (چوپڈ) |
| انڈے | 3 سے 4 عدد (پھینٹ لیں) |
| اولیو آئل | حسب ضرورت |
| کالی مرچ | حسب ذائقہ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| گرم مصالحہ | 1 چائے کا چمچ |
| سبز دھنیا (چوپڈ) | 2 کھانے کے چمچ |
| ادرک | 1 انچ کا ٹکڑا (چوپڈ) |

**ترکیب:**

☆ انڈوں میں نمک اور کالی مرچ مکس کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



☆ گرم اولیو آئل میں زکونی اور پیاز کو ہلکا فرائی کریں پھر آلو اور پاستا شامل کر کے فرائی کریں۔

☆ اب ان سبزیوں پر انڈے ڈال دیں۔

☆ چیز چھڑک کر تھوڑی دیر پکائیں۔

☆ تیار ہونے پر بریڈ سلائسز کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# مشروم آملیٹ

**اجزاء:**

| | |
|---|---|
| انڈے | 3 عدد |
| ہری مرچ | 1 عدد (چوپڈ) |
| پیاز (چوپڈ) | 1/2 کپ |
| مشروم | 1 کپ (سلائسز کاٹ لیں) |
| ہرا دھنیا (چوپڈ) | 1 کھانے کا چمچ |
| دودھ | 2 کھانے کے چمچ |
| کالی مرچ | حسب ذائقہ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| آئل | حسب ضرورت |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

**ترکیب:**

☆ انڈوں میں دودھ، نمک، ہرا دھنیا، ہری مرچ کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔

☆ پین میں آئل گرم کر کے پیاز اور مشروم گولڈن فرائی کر کے الگ رکھ لیں۔

☆ گرم آئل میں انڈوں کا مکسچر ڈالیں اس پر مشروم اور پیاز پھیلا دیں۔ ہلکی آنچ پر ڈھک کر پکائیں۔

☆ تیار ہونے پر گرم گرم سرو کریں۔

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# ڈیٹ ڈیلائیٹ

**اجزاء:**

| | |
|---|---|
| کھجور (چوپڈ) | 800 گرام |
| اخروٹ (چوپڈ) | 800 گرام |
| چینی | 1 کپ |
| میدہ | 1.1/4 کپ |
| انڈے | 4 عدد (زردی اور سفیدی الگ الگ کرلیں) |
| بیکنگ پاؤڈر | 1 کھانے کا چمچ |

**ترکیب:**

☆ باؤل میں کھجور، اخروٹ، چینی، بیکنگ پاؤڈر اور میدہ ملالیں۔

☆ زردیوں کو اس میں ڈال کر مکس کریں۔

☆ سفیدیوں کو اچھی طرح پھینٹ کر آہستہ آہستہ آمیزے میں شامل کردیں۔

☆ اس آمیزے کو پہلے سے 300°F پر گرم شدہ اوون میں 90 منٹ کے لیے بیک کرلیں۔

☆ تیار ہونے پر گرم گرم پیش کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# سیسمی کوٹڈ ڈیٹ

**اجزاء:**

| | |
|---|---|
| کھجور | 1 کپ |
| بادام | 1/2 کپ |
| تل | 1/2 کپ |
| مکھن | حسب ضرورت |

**ترکیب:**

☆ کھجور کی گٹھلی نکال کر اس میں بادام رکھ کر بند کر دیں۔

☆ مکھن ہلکا گرم کر کے کھجور کو چند سیکنڈ فرائی کر کے نکال لیں۔

☆ اب کھجوروں کو تل میں رول کر لیں۔

☆ ٹھنڈا ہونے پر سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# لیمن اسپائس رائس

اجزاء:

| | |
|---|---|
| چاول (دو کپ ابلے ہوئے) | 3 کپ |
| ہری مرچ | 2 عدد (چوپڑ) |
| کری پتا | 2 عدد |
| سبز الائچی | 2 سے 3 عدد (دانے نکال لیں) |
| ہرا دھنیا | چند پتے |
| ہلدی | 1 چائے کا چمچ |
| رائی دانہ | 2 چائے کے چمچ |
| اردوال | 2 چائے کے چمچ |
| کوکونٹ پاؤڈر | 1 کھانے کا چمچ |
| لیمن جوس | 2 کھانے کے چمچ |
| آئل | 2 کھانے کے چمچ |
| دار چینی | 1/2 انچ کا ٹکڑا |
| ہینگ | چٹکی بھر (بھوڑے دودھ میں حل کر لیں) |
| نمک | حسب ذائقہ |

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


ترکیب:

☆ پین میں آئل گرم کر کے رائی دانہ، ہینگ اور اردد ال کو ہلکا فرائی کریں۔

☆ پھر اس میں کری پتا، ہری مرچ، ہلدی، دار چینی، نمک، سبز الائچی کے دانے تھوڑا سا پانی ڈال کر پکائیں۔

☆ اب اس میں ہرا دھنیا، لیمن جوس، کوکونٹ، پاؤڈر، زردہ رنگ اور Falak مکس کر کے 2 سے 3 منٹ دم لگا دیں۔

☆ تیار ہونے پر گرم گرم Falak چاول سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# فرائیڈ ریوالی

اجزاء:

## ریوالی کے لیے

| | |
|---|---|
| میدہ | 1 کپ |
| اجوائن | 1/2 چائے کا چمچ |
| آئل | 3 کھانے کے چمچ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| آئل | فرائنگ کے لیے |

## فلنگ کے لیے

| | |
|---|---|
| چیز (کشن کیا ہوا) | 1 کپ |
| پالک (ابلی ہوئی) | 1/2 کپ |
| چینی | 1 چائے کا چمچ |
| پودینہ (چوپڑ) | 2 چائے کے چمچ |
| کالی مرچ | حسب ذائقہ |
| نمک | حسب ذائقہ |

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


## ترکیب:

☆ ریوالی کے تمام اجزاء کو مکس کر کے تھوڑے سے پانی کے ساتھ سخت گوندھ لیں، گیلے کپڑے سے ڈھانپ کر 15 منٹ کے لیے رکھ دیں۔

☆ فلنگ کے تمام اجزاء اچھی طرح مکس کر لیں۔

☆ میدے کے پیڑے بنا کر مستطیل شکل میں بیل لیں۔

☆ ایک طرف فلنگ رکھ کر دوسری طرف سے اٹھا کر فلنگ کو ڈھانپ دیں اور کانٹے کی مدد سے تینوں اطراف دبا کر جوڑ دیں۔

☆ گرم آئل میں گولڈن براؤن ڈیپ فرائی کر لیں۔

☆ تیار ہونے پر گرم گرم سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# فروٹ سالسہ

## اجزاء:

| | |
|---|---|
| آم | 1 عدد (کیوبز کاٹ لیں) |
| آڑو | 1 عدد (کیوبز کاٹ لیں) |
| پپیتا | 1/2 عدد (کیوبز کاٹ لیں) |
| چیری | 2 سے 3 عدد (چوپڈ) |
| کالی مرچ | 1/4 چائے کا چمچ |
| وائٹ پیپر | 1/4 چائے کا چمچ |
| پارسلے (چوپڈ) | 1 چائے کا چمچ |
| لیموں کا رس | 1 چائے کا چمچ |
| اولیو آئل | 3 چائے کے چمچ |
| ہرا دھنیا | چند پتے (گارنشنگ کے لیے) |
| نمک | حسب ذائقہ |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

## ترکیب:

☆ باؤل میں آم، پپیتا اور آڑو مکس کریں۔

☆ پھر اس میں نمک، وائٹ پیپر، کالی مرچ، اولیو آئل، لیموں کا رس، پارسلے اور چیری اچھی طرح مکس کر دیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

☆ ہرے دھنیے سے سجا کر سرو کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# پران پلاؤ

اجزاء:

| | |
|---|---|
| شربتی | 1 پاؤ |
| انڈے | 3 عدد |
| ہری پیاز (چوپڑ) | 3 عدد |
| پکا ہوا مٹن | 1½ کپ |
| مٹر کے دانے | 1½ کپ (ابال لیں) |
| چاول (دو کنی ابلے ہوئے) | 6 کپ |
| وائٹ پیپر | 1 چائے کا چمچ |
| ٹھنڈا پانی | 2 چائے کے چمچ |
| سویا سوس | 4 چائے کے چمچ |
| کالی مرچ پاؤڈر | حسب ذائقہ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| آئل | حسب ضرورت |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب:

☆ 1 کھانے کا چمچ آئل گرم کریں۔ اس میں شرمپس اور 1/4 چائے کا چمچ نمک ڈال کر ہلکا فرائی کر کے الگ رکھ دیں۔

☆ انڈوں میں ٹھنڈا پانی اور نمک اچھی طرح پھینٹ لیں پھر پین میں آئل گرم کر کے اس طرح پکائیں کہ چھوٹے ٹکڑے ہو جائیں۔

☆ دوسرے پین میں 2 کھانے کے چمچ آئل گرم کر کے چاول، مٹن، شرمپس، انڈے اور مٹر ڈالیں پھر سویا سوس، ہری پیاز، نمک، کالی مرچ اور وائٹ پیپر مکس کر دیں اور 5 سے 6 منٹ کے لیے دم لگا دیں۔

☆ تیار ہونے پر گرم گرم چاول سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com
www.iqbalkalmati.blogspot.com
www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

# کالی مرچ قیمہ

اجزاء:

| | |
|---|---|
| قیمہ | 1/2 کلو |
| پیاز | 2 عدد (کاٹ لیں) |
| لہسن (چوپڈ) | 1 کھانے کا چمچ |
| ثابت دھنیا | 1 کھانے کا چمچ |
| سفید زیرہ | 1 کھانے کا چمچ |
| دہی | 4 کھانے کا چمچ |
| کالی مرچ | 1 چائے کا چمچ |
| ادرک | 2 انچ کا ٹکڑا (باریک کاٹ لیں) |
| نمک | حسب ذائقہ |
| کوکونٹ، ہری مرچ، ہرا دھنیا | گارنشنگ کے لیے |
| آئل | حسب ضرورت |

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

**ترکیب:**

☆ آئل گرم کر کے پیاز اور لہسن ہلکا فرائی کر کے ثابت دھنیا، زیرہ اور قیمہ ڈال دیں۔

☆ قیمے کا پانی خشک ہو جائے تو نمک، دہی، کالی مرچ اور ادرک شامل کر کے مزید بھونیں۔

☆ آخر میں 2 سے 3 منٹ دم پر رکھ دیں۔

☆ ہری مرچ، کوکونٹ اور ہرے دھنیے سے سجا کر پیش کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# ہاٹ چکن کری

اجزاء:

| | |
|---|---|
| بون لیس چکن | 1/2 کلو |
| دہی | 1/2 کپ |
| گھی | 3/4 کپ |
| پیاز | 1 عدد (باریک کاٹ لیں) |
| تیز پتا | 1 عدد |
| کیری | 1 عدد (باریک کاٹ لیں) |
| چھوٹی الائچی | 4 سے 6 عدد |
| ہری مرچ | 4 سے 5 عدد (چوپڈ) |
| بادام | 8 سے 10 عدد (چوپڈ) |
| بادام | 8 سے 10 عدد (چوپڈ) |
| کٹی لال مرچ | 1 چائے کا چمچ |
| لال مرچ پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ |
| سونف پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ |
| گرم مصالحہ پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


| | |
|---|---|
| ہلدی | 1/2 چائے کا چمچ |
| ادرک، لہسن پیسٹ | 1 کھانے کا چمچ |
| ٹماٹو پیوری | 2 کھانے کے چمچ |
| پودینہ | 1/2 گٹھی (چوپڑ) |
| نمک | حسب ذائقہ |

ترکیب:

☆ گھی گرم کر کے پیاز فرائی کریں پھر ادرک، لہسن پیسٹ ڈال کر بھونیں۔

☆ چکن شامل کر کے 2 سے 3 منٹ بھونیں۔

☆ پھر بادام، پودینہ، ہری مرچ اور کیری کے علاوہ تمام اجزاء شامل کر کے اتنا پکائیں کہ چکن گل جائے۔

☆ اب اس میں بقیہ اجزاء مکس کر کے گرم گرم سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# کولڈ ٹماٹو کیوکمبر سوپ

## اجزاء:

| | |
|---|---|
| ٹماٹر جوس | 1 ڈبہ |
| لہسن | 1 جوا (چوپڈ) |
| کھیرا (باریک کٹا ہوا) | 1½ کپ |
| ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے) | 1 کپ |
| ہری شملہ مرچ (کٹی ہوئی) | 1 کپ |
| پیاز (چوپڈ) | 1 کپ |
| چکن اسٹاک | 1/2 کپ |
| کالی مرچ پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ |
| براؤن شوگر | 1 کھانے کا چمچ |
| براؤن شوگر | 1 کھانے کا چمچ |
| نمک | حسب ذائقہ |

## ترکیب:

☆ باؤل میں ٹماٹر جوس، نمک، کالی مرچ، لہسن، براؤن شوگر اور چکن اسٹاک مکس کریں۔

☆ اب اس میں کھیرا، ٹماٹر، شملہ مرچ اور پیاز ملا دیں۔

☆ ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# گولڈن چکن فلے

اجزاء:

| | | |
|---|---|---|
| بون لیس چکن بریسٹ | 250 گرام | 275 |
| میدہ | 50 گرام | 170 |
| بریڈ کرمبز | 25 گرام | 96 |
| تیل | 12 گرام | 109 |
| لہسن (چوپڈ) | 1 چائے کا چمچ | 4 |
| ادرک (چوپڈ) | 1 چائے کا چمچ | 6 |
| اجوائن | 1/2 چائے کا چمچ | 0 |
| کٹی کالی مرچ | 1/2 چائے کا چمچ | 0 |
| وارچسٹر شائر سوس | 1 کھانے کا چمچ | 5 |
| انڈا | 1 عدد (پھینٹ لیں) | 73 |
| نمک | حسب ذائقہ | 0 |
| مجموعی غذائیت | | 738 |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

**ترکیب:**

☆ چکن بریسٹ پیسز کو اسٹیک ہیمر کی مدد سے چپٹا کر لیں۔

☆ پھر لہسن، ادرک، نمک، کالی مرچ اور وار چسٹر شائر سوس لگا کر 1 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔

☆ اب اس میں اجوائن شامل کر دیں۔

☆ چکن پیسز کو میدے میں رول کر کے انڈے میں ڈپ کریں اور بریڈ کرمبز لگا کر آئل میں گولڈن براؤن فرائی کر لیں۔

☆ ٹماٹو کیچپ کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com
www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# کارن چاٹ

**اجزاء:**

| | | |
|---|---|---|
| مکئی کے دانے | 250 گرام | 172 |
| پیاز | 100 گرام | 36 |
| کوکونٹ پاؤڈر | 50 گرام | 237 |
| ہری مرچ (چوپڈ) | 1 چائے کا چمچ | 4 |
| املی پلپ | 1 چائے کا چمچ | 17 |
| چینی | 1 چائے کا چمچ | 14 |
| مونگ پھلی (چوپڈ) | 1 کھانے کا چمچ | 35 |
| ہرا دھنیا (چوپڈ) | 2 کھانے کے چمچ | 11 |
| نمک | حسب ذائقہ | 0 |
| م | 1 عدد (پھینٹ لیں) | 73 |
| نمک | حسب ذائقہ | 0 |
| مجموعی غذائیت | | 526 |

**ترکیب:**

☆ باؤل میں مکئی کے دانے، پیاز، ہری مرچ، کوکونٹ پاؤڈر، مونگ پھلی، نمک اور چینی اچھی طرح مکس کریں۔

☆ آخر میں املی پلپ شامل کر کے ہرے دھنیے سے سجا کر سرو کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# بریڈ بھلے

اجزاء:

| | | |
|---|---|---|
| دہی | 250 گرام | 140 |
| بریڈ سلائس | 6 عدد (کنارے کاٹ لیں) | 378 |
| دودھ | 100 ملی لیٹر | 66 |
| نمک | حسب ذائقہ | 0 |
| ادرک (چوپڑ) | 1 کھانے کا چمچ | 18 |
| ہری مرچ (چوپڑ) | 1 کھانے کا چمچ | 10 |
| کاجو | 12 گرام | 69 |
| کشمش | 6 گرام | 12 |
| ثابت زیرہ | 1 چائے کا چمچ | 7 |
| سرخ مرچ پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ | 8 |
| تیل | 12 گرام | 109 |
| پسی ہوئی چینی | 1 چائے کا چمچ | 14 |
| ہرا دھنیا (چوپڑ) | 2 کھانے کے چمچ | 11 |
| مجموعی غذائیت | | 842 |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب:

☆ ادرک، ہری مرچیں، آدھا دھنیا، کاجو اور کشمش کو گرائنڈ کر کے پیسٹ بنالیں۔

☆ دودھ میں نمک مکس کر کے ایک بریڈ سلائس ڈپ کریں اب سلائس کے درمیان میں کاجو پیسٹ رکھ کر سلائس کو دبا کر اچھی طرح بند کر دیں۔

☆ گرم تیل میں فرائی کر لیں۔

☆ دہی میں نمک، سرخ مرچ پاؤڈر، پسی ہوئی چینی اچھی طرح مکس کر لیں۔

☆ ڈش میں بھلے رکھ کر اوپر سے یہ دہی ڈال دیں۔

☆ ثابت زیرہ اور ہرا دھنیا چھڑک کر سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com
www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# پنیر پکوڑا

اجزاء:

| | | |
|---|---|---|
| کاٹیج چیز کیوبز | 250 گرام | 258 |
| بیسن | 100 گرام | 360 |
| تیل | 25 گرام | 228 |
| سرخ مرچ پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ | 16 |
| میٹھا سوڈا | چٹکی بھر | 0 |
| پانی | حسب ضرورت | 0 |
| نمک | حسب ذائقہ | 0 |
| مجموعی غذائیت | | 862 |

ترکیب:

☆ بیسن، سرخ مرچ، میٹھا سوڈا، نمک میں پانی ملا کر بیٹر تیار کر لیں۔

☆ کاٹیج چیز کیوبز کو اس میں بیٹر میں ڈبو کر گرم آئل میں گولڈن براؤن فرائی کر لیں۔

☆ تیار ہونے پر گرین چٹنی کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# دھواں گوشت

اجزاء:

| | |
|---|---|
| مٹن | 1 کلو |
| دہی | 1 پاؤ |
| پیاز | 2 عدد (چوپڑ) |
| سرخ مرچ پاؤڈر | 1 چائے کا چمچ |
| دھنیا پاؤڈر | 1/2 چائے کا چمچ |
| ہلدی | 1/4 چائے کا چمچ |
| کلونجی | 1/4 چائے کا چمچ |
| ادرک لہسن پیسٹ | 2 کھانے کے چمچ |
| کوئلہ | 1 ٹکڑا |
| نمک | حسب ذائقہ |
| آئل | حسب ضرورت |
| ہرا دھنیا، ادرک (باریک کٹا ہوا) | گارنشنگ کے لیے |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب:

☆ پیاز اور ادرک لہسن پیسٹ کو گرائنڈ کر کے پیسٹ بنالیں۔

☆ گرم آئل میں یہ پیسٹ ہلکا فرائی کر کے گوشت، دھنیا پاؤڈر، نمک، سرخ مرچ، ہلدی اور کلونجی ڈال کر بھونیں۔

☆ پانی ڈال کر اتنا پکائیں کہ گوشت گل جائے اور پانی خشک ہو جائے۔

☆ اب دہی ڈال کر بھونیں یہاں تک کہ آئل الگ ہو جائے۔

☆ گوشت میں روٹی کا ٹکڑا رکھ کر اس پر گرم رکھیں اور اوپر تھوڑا سا آئل ڈال کر 2 سے 3 منٹ کے لیے ڈھک دیں۔

☆ تیار ہونے پر گرم گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# شاہی کا جو آلو

اجزاء:

| | |
|---|---|
| آلو | 1/2 کلو (کاٹ لیں) |
| تیز پات | 1 عدد |
| پیاز | 2 عدد (چوپڑ) |
| ہری مرچ | 2 عدد (چوپڑ) |
| لہسن | 4 سے 5 جوئے (چوپڑ) |
| دہی | 1/2 کپ |
| ادرک پیسٹ | 1 چائے کا چمچ |
| ہلدی | 1/4 چائے کا چمچ |
| ادرک پیسٹ | 1 چائے کا چمچ |
| ہلدی | 1/4 چائے کا چمچ |
| گرم مصالحہ | 1/2 چائے کا چمچ |
| کالا زیرہ | 1/2 چائے کا چمچ |
| ہرا دھنیا (چوپڑ) | 2 کھانے کے چمچ |
| کاجو پیسٹ | 4 کھانے کے چمچ |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


| | | |
|---|---|---|
| نمک | ❁❁❁ | حسب ذائقہ |
| تیل | ❁❁❁ | حسب ضرورت |
| کاجو | ❁❁❁ | گارنشنگ کے لیے |

ترکیب:

☆ گرم تیل میں آلو گولڈن براؤن فرائی کر کے الگ رکھ لیں۔

☆ کاجو، ادرک اور لہسن کو گرائنڈ کر کے پیسٹ بنالیں۔

☆ پین میں آئل گرم کر کے زیرہ اور تیز پات کو ہلکا فرائی کریں پھر پیاز، ہری مرچ، ہلدی، نمک اور گرم مصالحہ شامل کر کے 2 سے 3 منٹ پکائیں۔

☆ دہی شامل کر کے اتنا پکائیں کہ پانی خشک ہو جائے۔

☆ کاجو پیسٹ اور ہرا دھنیا ڈال کر 1 کپ پانی شامل کریں اور 5 سے 7 منٹ پکنے دیں۔

☆ آخر میں آلو ڈال کر مزید 3 سے 4 منٹ پکائیں۔

☆ تیار ہونے پر کاجو سے گارنش کر کے سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# مدراسی چاول کے کباب

**اجزاء:**

| | |
|---|---|
| چاول | آدھا کلو |
| آلو | آدھا کلو |
| قیمہ | 250 گرام |
| لال مرچ (پسی ہوئی) | حسب ذائقہ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| گرم مصالحہ پسا ہوا | ڈیڑھ چائے کا چمچ |
| سوکھی میتھی | ڈیڑھ چائے کا چمچ |
| ہرا دھنیا کٹا ہوا | 3 کھانے کے چمچ |
| بیسن | ایک کپ |
| تیل | حسب ضرورت |

**ترکیب:**

چاولوں کو اچھی طرح چن کر دھولیں۔ کئی بالکل نہ رہے آلو ابال لیں اور چھلکے اتار لیں۔ تیل گرم کریں اور اس میں قیمہ، نمک اور مرچ ملا کر خوب بھونیں ایک گہرے برتن میں آلو اور ابلے ہوئے چاولوں کو ڈال کر

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

خوب کچلیں اور ساتھ ہی اس میں گرم مصالحہ میتھی اور دھنیا بھی ملا دیں۔ جب آلو اور چاول بہت اچھی طرح مل کر یکجان ہو جائیں تو اس آمیزے کی پتلی پتلی ٹکیاں بنا لیں۔ قیمے کی بھی آلو سے نسبتاً چھوٹی ٹکیاں بنا لیں۔ دو چاول کی ٹکیوں کے درمیان ایک قیمے کی ٹکیاں رکھیں اور چاول کی ٹکیوں کو دبا کر کناروں سے ملا دیں۔ ایک پیالے میں بیسن گھول لیں اور اس میں حسب ذائقہ نمک مرچ ملا دیں۔ بیسن کو جتنا زیادہ پھینٹیں گے بہتر ہوگا فرائی پین میں تیل گرم کریں اور کباب کی ٹکیوں کو بیسن لگا کر فرائی کر لیں۔ ٹکیاں جب دونوں جانب سے ہلکی براؤن ہو جائیں تو نکال کر کسی جذب کاغذ پر رکھ دیں۔ مدراسی چاول کباب تیار ہیں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# لنڈی کوتل کے چپلی کباب

اجزاء:

| | |
|---|---|
| قیمہ | ایک کلو |
| نمک | ایک چائے کا چمچہ |
| کٹی مرچ | ایک کھانے کا چمچہ |
| ادرک | ایک کھانے کا چمچہ |
| لہسن | ایک کھانے کا چمچہ |
| گرم مصالحہ | ایک کھانے کا چمچہ |
| انار دانہ | ایک کھانے کا چمچہ |
| بیسن یا مکئی کا آٹا | ایک کپ |
| ثابت دھنیا (کٹا ہوا) | ایک کھانے کا چمچہ |
| ثابت زیرہ | ایک چائے کا چمچہ |
| ہرا دھنیا | آدھا کپ |
| پودینہ | آدھا کپ |
| ہری مرچ | چھ عدد (کاٹ لیں) |
| ہری پیاز | دو عدد |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

| | | |
|---|---|---|
| انڈے | ❁❁❁ | تین عدد |
| انڈہ (مکس کرنے کے لیے) | ❁❁❁ | ایک عدد |
| ٹماٹر (باریک کاٹ کر) | ❁❁❁ | دو عدد |
| ٹماٹر | ❁❁❁ | سلائس کٹا ہوا |

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

**ترکیب:**

آدھے قیمے کو بوائل کر لیں پھر کچے قیمے کو ملا کر پیس لیں اب انڈوں کو پھینٹ کر دو کھانے کے چمچے تیل ڈال کر پکائیں چمچہ چلاتے جائیں کہ انڈے قیمے کی طرح ہو جائیں۔ اب انڈے قیمے میں ڈالیں اور کچا انڈا اور تمام مصالحہ مکس کر کے آدھا گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں اب کباب بنائیں۔ اس پر ٹماٹر کا سلائس لگا کر فرائی کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# قیمے کے کچری کباب

اجزاء:

| | | |
|---|---|---|
| قیمہ | ❁❁❁ | آدھا کلو |
| کچری | ❁❁❁ | 4 عدد |
| جاوتری | ❁❁❁ | 4 عدد |
| ادرک | ❁❁❁ | 2 انچ کا ٹکڑا |
| گرم مصالحہ | ❁❁❁ | حسب ذائقہ |
| خشخاش | ❁❁❁ | 2 ٹیبل اسپون |
| نمک | ❁❁❁ | حسب پسند |
| بیسن | ❁❁❁ | ایک چھٹانک |
| ناریل | ❁❁❁ | دو انچ کا ٹکڑا |
| پیاز | ❁❁❁ | ایک عدد |
| لال مرچ | ❁❁❁ | ایک ٹیبل اسپون |
| ڈالڈا آئل | ❁❁❁ | حسب ضرورت |

www.iqbalkalmati.blogspot.com
www.iqbalkalmati.blogspot.com
www.iqbalkalmati.blogspot.com
مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب:

تیمہمیں نمک اور کچری پیس کر دو گھنٹے کے لیے رکھ دیں پھر بیسن، ناریل اور خشخاش کو ہلکا سا توے پر بھون لیں اور پھر پیس لیں اب تمام چیزوں کو قیمہ میں اچھی طرح ملا دیں باقی مصالحے بھی مکس کر دیں پیاز باریک کاٹ کر شامل کر دیں اور پھر ان کی ٹکیہ بنا کر ڈالڈا آئل میں فرائی کریں۔ گولڈن براؤن ہونے پر نکال لیں۔ املی کی چٹنی کے ساتھ نوش کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com
www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# سندھی دیگچی کباب

اجزاء:

| | |
|---|---|
| قیمہ روکھا | ایک کلو |
| ہری مرچ پیسٹ | 2 ٹیبل اسپون |
| نمک | حسب ذائقہ |
| پیاز | 1/2 کپ (براؤن کر کے چورا کر لیں) |
| ہرا دھنیا | 1/2 کپ |
| کالی مرچ پاؤڈر | 1/2 ٹی اسپون |
| گرم مصالحہ پاؤڈر | 1 ٹیبل اسپون |
| خشخاش | 2 ٹیبل اسپون (بھون کر پیس لیں) |
| بیسن | 2 ٹیبل اسپون |
| انڈا | ایک عدد |
| تیل | حسب ضرورت |
| دہی | 2 ٹیبل اسپون |
| ادرک، ہرا دھنیا | حسب ضرورت |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



ترکیب:

قیمہ میں ہری مرچ، نمک، ہرا دھنیا، کالی مرچ، گرم مصالحہ، خشخاش، براؤن کی ہوئی پیاز، انڈا، بیسن اور دہی مکس کر کے دبا دبا کر لمبے کباب بنا لیں۔ دیگچی میں تیل گرم کر کے یہ کباب احتیاط سے رکھ دیں اور ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکائیں 5-5 منٹ بعد احتیاط سے دیگچی ہلاتے رہیے کہ تمام کباب اچھی طرح پک جائیں (چمچہ نہیں چلانا ورنہ کباب ٹوٹ جائیں گے۔)

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# کابلی کباب

## اجزاء:

| | | |
|---|---|---|
| گوشت | ❁❁❁ | آدھا کلو |
| پیاز | ❁❁❁ | ایک عدد |
| گرم مسالہ | ❁❁❁ | ایک چمچ |
| پسا دھنیا | ❁❁❁ | ایک چمچ |
| بیسن | ❁❁❁ | تین چمچ |
| پسی سرخ مرچ | ❁❁❁ | ایک چمچ |
| کھوپرا | ❁❁❁ | ایک چمچ |
| ہرا مسالہ | ❁❁❁ | تھوڑا سا |
| آئل یا گھی | ❁❁❁ | بقدر ضرورت |
| ٹوتھ پک | ❁❁❁ | تھوڑے سے |

## ترکیب:

گوشت دھو کر ایک دیگچی میں ڈالیں۔ نمک، ہرا مسالہ، پیاز اور گرم مسالہ گوشت میں ڈال کر دو کپ پانی ڈال کر گلائیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور گوشت بھی گل جائے تو گوشت کی بوٹیاں پیس لیں۔

ایک برتن میں بیسن، نمک، لال مرچ اور پانی ڈال کر گاڑھا پیسٹ بنالیں۔ پسے گوشت کی چھوٹی چھوٹی گولیاں بنا کر انہیں ٹوتھ پک میں پرو دیں۔ ایک ٹوتھ پک میں کم از کم دو یا تین گولیاں سرخ ہو جائیں تو انہیں پلیٹ میں اتارتی جائیں اور ان کی سجاوٹ سلاد سے کریں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# اسپائسی آلو کے کباب

**اجزاء:**

| | |
|---|---|
| آلو (بوائل کرلیں) | ایک کلو |
| نمک | حسب ذائقہ |
| ہرا دھنیا | آدھی گٹھی |
| ہری مرچ (درمیانی) | 4 عدد (چوپ) |
| لال کٹی ہوئی مرچ | دو ٹیبل اسپون |
| اجینوموتو | حسب ذائقہ |
| چکن (بوائل کر کے ریشے کرلیں) | آدھا کلو |
| کالی مرچ | ایک ٹیبل اسپون |
| بریڈ کرمبز | حسب ضرورت |
| انڈا | 2-3 عدد |
| پیاز (چوپ) | 5 عدد |
| ہلدی | ایک ٹیبل اسپون |
| فرنچ مایونیز | حسب ضرورت |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

**ترکیب:**

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

میش کیے ہوئے آلو میں چکن اور تمام مصالحے ڈال کر ٹکیاں بنالیں اور ایک کڑاہی میں تیل ڈال کر کباب کو انڈے اور پھر بریڈ کرمبز میں ڈال کر فرائی کریں۔ برگر میں مایونیز، سلاد کے پتے اور کباب کے ساتھ کیچپ ڈال کر مزے سے کھائیں۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# سیخ کباب

**اجزاء:**

| | |
|---|---|
| قیمہ | آدھا کلو |
| نمک | حسب ضرورت |
| لہسن | دس جوئے |
| پیاز | ایک عدد (کترا ہوا) |
| زیرہ | نصف چمچ |
| سرخ مرچ | حسب ذائقہ (پسی ہوئی) |
| دھنیا | چند پتے (کترے ہوئے) |

**ترکیب:**

تمام چیزیں اچھی طرح مکس کرلیں۔ اب سیخیں لیجیے گیلے ہاتھوں سے سیخوں پر کباب بنا کر ایک طشتری میں رکھتے جائیں۔ تمام کباب بنا چکنے کے بعد دھیمی آنچ پر توا رکھ کر ہلکا سا گھی لگا لیں۔ اب توے پر سیخیں رکھ رکھ کر کباب تلیں۔ قیمہ لگانے کے لیے پانی کا چھینٹا بھی دے دیں۔ اسی طرح تمام کباب تل لیں۔ یہ بغیر مسالوں کے کباب ہر عمر کے لوگ کھا سکتے ہیں۔ آپ ان کبابوں کو سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

☆.....☆.....☆

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# لذیذ کباب

## اجزاء:

| | | |
|---|---|---|
| قیمہ | ❁❁❁ | ایک کلو |
| پیاز پسی ہوئی سوکھی | ❁❁❁ | ایک کلو |
| ہرا دھنیا | ❁❁❁ | حسب ضرورت |
| جائفل | ❁❁❁ | حسب ضرورت |
| الائچی | ❁❁❁ | ایک عدد |
| لونگ | ❁❁❁ | پانچ عدد |
| کالی مرچ | ❁❁❁ | دس عدد |
| چربی | ❁❁❁ | آدھا کلو |
| تیل سرسوں | ❁❁❁ | ایک چھٹانک |

## ترکیب:

پیاز اور قیمہ دونوں ملا کر سل پر پیس لیں اور پھر اس میں باقی مصالحے ڈال کر خوب ملا لیں۔ پھر اس قیمہ کی مناسب مقدار کے لڈو سے بنا کر سیخوں پر لپیٹ لیں کہ قیمہ کی موٹائی سیخ پر یکساں ہو۔

اب اس سیخ کو تھوڑی دیر کے لیے کوئلوں پر سینکیں اور اس کے بعد ان کبابوں کو گھی میں تل لیں۔ اور ڈش میں احتیاط سے رکھیں۔ کٹی ہوئی پیاز، چٹنی اور سلاد کے ساتھ تناول فرمائیں۔ کھانے والے بخوشی مزے لے کر کھائیں گے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# مچھلی کے مزیدار کباب

## اجزاء:

| | |
|---|---|
| مچھلی | آدھا کلو |
| لیموں | ایک عدد |
| جیلی | ایک چمچ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| سرکہ | ایک چمچ |
| سرخ مرچ | حسب پسند |
| ڈبل روٹی | دو سلائس |
| انڈا | حسب ضرورت |
| گھی | حسب ضرورت |

## ترکیب:

سرکہ، لیموں کا رس، ڈبل روٹی کے سلائس، جیلی، نمک، سرخ مرچ کر سل پر پیس لیں۔ آمیزہ مچھلی کے صاف ٹکڑوں میں لگا دیں۔

مچھلی کے ٹکڑے رول کر کے اوپر دھاگا لپیٹ دیں اور ڈبل روٹی کا چورا لگا کر پھینٹے ہوئے انڈے میں ڈبو کر پگھلے ہوئے گھی میں تل کر سرخ کر لیں پھر ڈش میں نکالیں۔ سلاد، ٹماٹر اور ابلے ہوئے انڈوں سے سجا کر پیش کریں۔ بے حد لذیذ ہوں گے۔

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

# مولی کے کباب

**اجزاء:**

| | | |
|---|---|---|
| مولی | ❁❁❁ | آدھا کلو |
| نمک | ❁❁❁ | حسب ذائقہ |
| بھنا ہوا بیسن | ❁❁❁ | ایک چھٹانک |
| لونگ | ❁❁❁ | ایک ماشہ |
| الائچی | ❁❁❁ | ایک ماشہ |
| کالی مرچ | ❁❁❁ | ایک ماشہ |
| زیرہ سیاہ | ❁❁❁ | ایک ماشہ |
| خشخاش، ناریل | ❁❁❁ | ایک، ایک تولہ |
| جاوتری | ❁❁❁ | برائے نام |
| دارچینی | ❁❁❁ | حسب ضرورت |
| تیزپات | ❁❁❁ | ایک عدد |
| گھی | ❁❁❁ | حسب ضرورت |

www.iqbalkalmati.blogspot.com

**ترکیب:**

پہلے آدھا کلو مولی کے پتے اور چھلکا نکال دیجیے۔ اور پھر اسے گود کر پانی میں نمک ڈال کر جوش

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


دیجیے اور کچھ دیر بعد نکال کر پیس لیجیے۔ تمام چیزیں ملا دیں اس کے بعد پسی ہوئی مولی میں تھوڑا سا دہی ملا دیں اور رکھ دیں۔ تھوڑے گھی میں چھٹانک بھر پیاز کے لچھے سرخ کر لیں اور نکال کر پیس ڈالیں پھر تیار شدہ مادے میں ملا دیں ہو سکے تو ذرا سا زعفران بھی پیس کر ڈال دیں۔ سوکھی ڈبل روٹی کے ٹکڑے رکھے ہوں تو تھوڑے سے باریک پیس لیں لیکن بہت سے باریک نہ ہوں بالکل ہی ملیدہ نہ ہو جائیں پھر کباب کی ٹکیاں بنا کر ڈبل روٹی کے چورے میں لت پت کر کے گھی میں تلیں اور گرم گرم پیش کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# چپلی کباب

## اجزاء:

| | |
|---|---|
| بغیر چکنائی والا قیمہ | ایک کلو |
| سرخ مرچ پسی ہوئی | ایک چائے کا چمچہ |
| سیاہ مرچ پسی ہوئی | آدھا چمچہ |
| ثابت دھنیا بھنا ہوا | ایک چمچہ |
| سفید زیرہ باریک پسا | ایک چائے کا چمچہ |
| انار دانہ | دو کھانے کے چمچے |
| ہری مرچ (پسی ہوئی) | چار عدد |
| ٹماٹر باریک کٹے ہوئے | چار عدد |
| پیاز باریک کٹے ہوئے | ایک عدد |
| نمک | حسب ذائقہ |
| ہرا دھنیا، پودینہ | باریک کٹا ہوا |
| انڈا | ایک عدد |

## ترکیب:

یہ سارا مسالہ قیمے میں اچھی طرح سے ملا دیں اور پندرہ سے بیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر ایک کباب بنا کر تل لیں۔ فرائی پین میں تیل بہت زیادہ نہ ہو۔ تیل اچھی طرح سے گرم کر کے کباب ہلکی آنچ پر تلیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# کریمی چکن رول کباب

اجزاء:

| | |
|---|---|
| مرغی کا قیمہ | 250 گرام |
| تیل | ایک ٹیبل اسپون |
| پیاز | (بڑا سائز کٹی ہوئی) 1 عدد |
| لہسن کے جوئے (کوٹ لیں) | دو عدد |
| کڑی پاؤڈر | ایک ٹیبل اسپون |
| اٹالین چیز | 1/3 کپ |
| فریش کریم | 1/4 کپ |
| پیسٹری شیٹس | 10 عدد |
| مکھن | 90 گرام (پگھلا ہوا) |
| ایوا کیڈا | ایک عدد (سلائس کرلیں) |
| تل | ایک ٹیبل سپون |
| لال شملہ مرچ | ایک عدد (چھوٹی) |
| سیلیری | ایک ٹکڑا (کٹی ہوئی) |

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



## ترکیب:

اوون کو 180C پر اچھی طرح گرم کرلیں۔ ٹرے کو گریس کرلیں۔ ایک پین میں تیل گرم کر کے پیاز اور لہسن ڈال کر براؤن کرلیں قیمہ ڈال کر اتنا بھونیں کہ پانی خشک ہو جائے اب کری پاؤڈر ڈال کر 1 منٹ کے لیے پکائیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ قیمے کا آمیزہ اٹالین چیز، کریم کو مکس کرلیں۔ ہموار سطح پر ایک شیٹ رکھیں اس پر مکھن برش کی مدد سے لگالیں اس کے اوپر ایک اور شیٹ رکھیں اسی طرح تمام پیسٹری شیٹس کو رکھ کر مکھن لگائی جائیں اب شیٹ پر لمبائی میں آمیزہ رکھیں اس کے اوپر شملہ مرچ ایوا کیڈا اور سیلیری ڈال کر رول کریں اور کنارے بند کریں اوپر سے تل چھڑکیں اور بیکنگ پاؤڈر ٹرے میں رکھ کر گولڈن براؤن ہونے تک بیک کریں اور سلائس کاٹ کر سرو کریں۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com
www.iqbalkalmati.blogspot.com
www.iqbalkalmati.blogspot.com
مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com


# میتھی چمن کباب

## اجزاء:

| | |
|---|---|
| آلو (ابال لیں) | آدھا کلو |
| میتھی | ایک گڈی |
| چاٹ مصالحہ | آدھا کھانے کا چمچہ |
| آمچو پاؤڈر | آدھا کھانے کا چمچہ |
| انڈا | ایک عدد |
| بریڈ | 4 سلائس |
| پنیر | 100 گرام |
| گرم مصالحہ پاؤڈر | 1/4 کھانے کا چمچہ |
| ہری مرچ | 8-10 عدد |
| بریڈ کرمبز، تیل | حسب ضرورت |

## ترکیب:

میتھی کو کاٹ لیں اور دھو کر اس میں ہری مرچ کاٹ کر ڈالیں اور آدھا کپ پانی شامل کر کے ابال لیں اور اس وقت تک پکائیں جب تک کہ پانی خشک نہ ہو جائے اس کے بعد ٹھنڈا کر کے پیسٹ بنا لیں اور میش کیے ہوئے آلو میں ملا لیے اور نمک ڈال کر ایک طرف رکھ دیں پنیر کو میش کریں اور اس میں گرم مصالحہ پاؤڈر، آمچو پاؤڈر اور چاٹ مصالحہ ملا لیے اب اس کے چھوٹے بالز بنا لیے اور میش کیے ہوئے آلو کو مکسچر سے کور کریں انڈے کو پھینٹ لیں اور اس میں یہ بالز ڈپ کر کے بریڈ کرمبز لگا کر فرائی کریں اور کباب چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# انڈوں کے شامی کباب

اجزاء:

| | | |
|---|---|---|
| قیمہ | ❁❁❁ | آدھا کلو |
| انڈے | ❁❁❁ | چار عدد |
| گھی | ❁❁❁ | حسب ضرورت |
| پیاز | ❁❁❁ | ایک ڈلی |
| سرکہ | ❁❁❁ | دو چمچے |
| نمک | ❁❁❁ | حسب ذائقہ |
| پسا ہوا گرم مصالحہ | ❁❁❁ | ایک چھٹانک |
| کالی مرچیں | ❁❁❁ | چند دانے |

ترکیب:

قیمہ سل پر باریک پیس کر اس میں سرکہ اور گرم مصالحہ ملا لیں۔ پھر انڈوں کی زردی اور سفیدی میں نمک اور کالی مرچیں ملا کر پھینٹیں اور اس مرکب کو قیمے میں ملا دیں اور ٹکیاں بنا کر گھی میں تل کر سرخ کر لیں۔ انڈوں کے کباب تیار ہو جائیں گے۔

☆.....☆.....☆

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# قیمہ کباب مصالحہ

اجزاء:

| | |
|---|---|
| قیمہ | آدھا کلو |
| ٹماٹر | دو عدد (گول کاٹ لیں) |
| گھی | آدھا کپ |
| پیاز | دو (گول کاٹ لیں) |
| ادرک، لہسن | 1 ٹیبل اسپون |
| لال مرچ | 1/2 ٹیبل اسپون |
| گرم مصالحہ | 1 ٹیبل اسپون |
| بیسن | 1 ٹیبل اسپون |
| نمک | 1/2 ٹیبل اسپون |
| ہرا دھنیا اور ہری مرچ | گارنش کے لیے |

ترکیب:

قیمہ میں تمام چیزیں ڈال کر چوپر میں پیس لیں پھر کباب بنا لیں۔ پیاز اور ٹماٹر کی تہہ لگائیں پھر کباب رکھیں پھر پیاز، ٹماٹر، ہرا دھنیا، ہری مرچ ڈال کر 20 منٹ کے لیے دم پر رکھیں۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



# سندھی کباب

اجزاء:

| | |
|---|---|
| سکنول کی جڑیں | آدھ کلو |
| پیاز | 2 عدد |
| لہسن | 6 جوئے |
| ادرک | ایک انچ کا ٹکڑا |
| دار چینی | 2 ٹکڑے |
| لونگ | چھ عدد |
| الائچی | 4 عدد |
| ہرا دھنیا | حسب ضرورت |
| پودینہ | حسب ضرورت |
| انڈے | 4 عدد |
| نمک | حسب ذائقہ |
| کالی مرچ | حسب ذائقہ |
| ہری مرچ | 4 عدد |
| انار دانہ | ایک چمچہ |

www.iqbalkalmati.blogspot.com : مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

ڈبل روٹی کا چورا ❁❁❁ ایک پیالی

گھی ❁❁❁ حسب ضرورت

ترکیب:

کنول کی جڑوں کو پہلے چھیل لیں اور ان کے ٹکڑے کاٹ کر ادرک، لہسن، مرچ اور نمک کے ساتھ ابال لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر دار چینی، لونگ، الائچی اور انار دانے کے ساتھ جڑیں اور ادرک، لہسن، ہری مرچیں پیس لیں، پتیلی میں تھوڑا سا گھی گرم کریں پیاز کاٹ لیں اور اس میں کٹا ہوا ہرا دھنیا، پودینہ اور پسی ہوئی مصالحہ والی جڑیں ڈال دیں پھر آگ سے اتار لیں۔ انڈے کو پھینٹ کر اس میں نمک اور کالی مرچ ڈال دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر جڑوں والے مرکب کو لمبے کبابوں کی شکل دے کر انڈے میں ڈبو لیں اور پھر ڈبل روٹی کا چورا لگا کر تل لیں۔

☆.....☆.....☆

اُردو کُتب خانہ
URDUKUTABKHANAPK.BLOGSPOT

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com